



MÓNICA LUCICH DE DJEDDOU

Lugar de Nacimiento: David, Chiriquí.

Nacionalidad: panameña.

Cédula: 4-703-1279.

Fecha de Nacimiento: 19 de diciembre de 1976.

Edad: 47 años.

Estado Civil: Casada.



Dirección: El Dorado- Panamá.



Celular: 6740- 0829/323-9832



Email: monylucich@yahoo.com/monikalucich@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSIDAD	2021-2022	<u>BARCELONA CULINARY HUB.</u> Escuela Superior de Gastronomía. Barcelona, España. <ul style="list-style-type: none">➤ Máster en Innovación de Producto y Técnicas Gastronómicas.➤ Especialidad en Cocina Española e Innovación Culinaria.
	2020 - 2021.	<u>COLUMBUS UNIVERSITY.</u> David, Chiriquí. <ul style="list-style-type: none">➤ Maestría en Docencia Superior.
	1999 - 20001	<u>INSTITUT PAUL BOCUSE.</u> École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie de Lyon (EAH-LYON) Lyon, Francia. <ul style="list-style-type: none">➤ Diploma en Gestión de Restaurante y Arte Culinario.
	1995 - 1999	<u>UNIVERSIDAD SANTA MARÍA LA ANTIGUA (USMA).</u> Panamá. <ul style="list-style-type: none">➤ Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.
SECUNDARIA	1993 - 1994	<u>DENAIR HIGH SCHOOL.</u> California, EUA. <ul style="list-style-type: none">➤ Bachiller en Ciencias y Letras.
	1989 - 1993	<u>LICEO SANTA MARÍA.</u> Chiriquí, Panamá.

EXPERIENCIA LABORAL

- AUG 2018 – ACTUALMENTE UNIVERSIDAD INTERAMERICANA PANAMÁ.
Docente – Clases prácticas y teóricas.
- SEP 2022 – AGU 2024 INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR ESPECIALIZADO (ITSE)
Coordinadora Escuela de Artes Culinarias
- Elaboración y coordinación de planeación docente.
 - Organización de horarios y planeación de clases.
 - Supervisión de las clases teóricas y prácticas.
 - Preparación de bufetes y eventos a corporativos.
 - Participación y organización de concursos, demostraciones y seminarios gastronómicos.
 - Entrega de reportes e informes académicos.
 - Reuniones con la administración.
 - Realizar fichas técnicas costeadas y/o temarios de los cursos académicos.
 - Ejecución y diseño de los programas académicos de las distintas materias.
 - Seguimiento y control de costos de los insumos.
 - Manejo de inventario y compra de insumos.
 - Elaboración de recetas y cotización de eventos.
 - Establecimiento de normas internas y seguimiento de las mismas.
 - Coordinación supervisión de personal bajo mi cargo.
 - Control de la limpieza y supervisión general del centro gastronómico.
 - Realización de proyectos para la escuela de artes culinarias.
- ENE 2022 – ENE 2022 UNIVERSIDAD DE PANAMÁ.
Docente parcial- Clase de Maestría en Innovación Culinaria.
- AUG 2017- DIC 2017 NATUVIVA, Panamá. PANAMÁ.
Chef Ejecutivo - Asesor.
Función:
- Elaboración de menús de comida saludable.
 - Estandarización de recetas y creación de fichas técnicas.
 - Manejo y control de costos.
 - Selección y capacitación de personal.
 - Control y supervisión de limpieza.
 - Administración de cocina.
 - Asesoría gastronómica.
 - Realización de eventos.
- MAR 2017 – AUG 2017 CONDO 4U, CORONADO.
- Elaboración de anuncios publicitarios.
 - Atención al cliente.
 - Organizar y realizar recorridos en las propiedades para posibles compradores o arrendatarios.
- MAR 2017 – AUG 2017 CONDO 4U, CORONADO.
- JUN 2013 - JAN 2015 UNIVERSIDAD DEL ARTE GANEXA, Panamá. PANAMÁ.
Chef Instructor.
Función:
- Docente-clases teóricas y prácticas-Materia: Cocina fría I y II.

- Docente-clases teóricas y prácticas-Materia: Introducción a la Industria Alimentaria.

AGO 2010 – JUL 22 UNIVERSIDAD INTERAMERICANA DE PANAMÁ. Panamá. PANAMÁ.

Chef Instructor.

Función:

- Docente-clases teóricas y prácticas-Materia: Cocina Mediterránea y Europea.
- Docente-clases teóricas y prácticas-Materia: Principio de Producción I.
- Docente-clases teóricas- Materia: Cordon Bleu Básico y Avanzado.
- Docente-clases teóricas y prácticas-Materia: Cocina de las Américas.
- Docente-clases teóricas y prácticas. Materia: Cocina Panameña.
- Asesoría en tutorías para trabajos de graduación.

ENE 2012 – JUN 2013 UNIVERSIDAD INTERAMERICANA DE PANAMÁ. Panamá. PANAMÁ.

Coordinadora de la Escuela de Gastronomía y Chef Instructor.

Función:

- Administración general del Centro Gastronómico.
- Elaboración y coordinación de los syllabus gastronómicos.
- Supervisión de las clases teóricas y prácticas.
- Preparación de bufetes y eventos a corporativos.
- Participación y organización de concursos, demostraciones y seminarios gastronómicos.
- Realizar fichas técnicas y/o temarios de los cursos académicos.
- Ejecución y diseño del programa gastronómico de las distintas materias.
- Seguimiento y control de costos de los insumos.
- Establecimiento de normas internas y seguimiento de las mismas.
- Coordinación de reuniones y toma de decisiones en conjunto con los docentes.
- Control de la limpieza y supervisión general de las instalaciones en el Centro Gastronómico.

OCT 2007 - AUG 2010 NARS CALL CENTER. Panamá. PANAMÁ.

Supervisor de calidad de llamadas.

Función:

- QA Supervisor GE Money (Tarjeta de Crédito-Cobros).
- QA/AGENT Charter Communications (Atención al Cliente-Ventas).
- QA/TRAINER Supervisor Credit One (Tarjeta de Crédito-Cobros).
- QA Specialist Department Credit One (Tarjeta de Crédito-Cobros)
- Control de calidad de las llamadas a través del sistema ISO 9001-2001.

SEP 2004-JUL 2005 HAULOTTE ALGERIE. Argel, ARGELIA.

Chef Privado.

Función:

- Chef privado de los ejecutivos.
- Organización de eventos y banquetes empresariales.
- Preparación de menús y platos a los corporativos.

SEP 2004 -MAR 2006 FARES TRAVEL AGENCY.Argel, ARGELIA.

Agente de viajes y Marketing.

Función:

- Venta de Boletos Aéreos.
- Manejo sistema AMADEUS.
- Organización de paquetes turísticos.
- Manejo contable de agencia de viajes.

MAR 2002-SEP 2003

HOTEL HYATT REGENCY COCONUT POINT. Bonita Springs, FL. EUA.

Programa de Entrenamiento como Chef Ejecutivo.

- Responsable de la preparación de alimentos en los diferentes puestos de la cocina.
- Garde Manger/Banquetes (6 meses).
- Restaurantes y Room Service (6 meses).
- Pastelería y Panadería (5 meses).
- Administración de Restaurantes (1 mes).

JUN 2000-SEP 2000

RESTAURANTE GEORGES BLANC. Vonnas, FRANCIA.

(3 Estrellas Michelin) Relais & Chateaux.

- Práctica Profesional en Cocina.

MAR 2000-JUN 2000

RESTAURANTE CHATEAU DE MONTREUIL. Montreuil sur Mer, FRANCIA.

(1 Estrella Michelin) Relais & Chateaux.

- Práctica Profesional en Cocina y Pastelería.

CONOCIMIENTOS ADICIONALES

IDIOMAS

Español - Lengua Materna.

Inglés – Dominio hablado, escrito y leído.

Francés – Dominio hablado, escrito y leído.

SOFTWARES

Windows, Internet, Excel, Word, Power Point, Publisher, Envision, Livebox, Amadeus, Moodle, plataformas virtuales online para educación.

REFERENCIA PERSONAL

Ing. Estefanía Cruz.

Ingeniera de Alimentos y docente.

Tel. 6904-1732

Darwin Cerpa

Chef Ejecutivo Universidad de Interamericana.

Tel. 6340-8231

Juan Dutary.

Docente Universidad de Panamá/ITSE.

Tel. 6209-6394